

Jacqueline Amirfallah
Maronenravioli

Mittwoch, 6. Dezember 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Weltküche

Zutaten:

100 g	Mehl (Type 405)
100 g	feiner Hartweizengrieß (Semola)
etwas	Salz
1	Ei
1	Zwiebel
1 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
200 g	gegarte und geschälte Maronen (z.B. vakuumverpackt)
250 ml	Hühnerbrühe
etwas	Butter
100 g	Speck
1 Bund	Majoran
600 g	frische Maronen
etwas	Pfeffer aus der Mühle
500 g	Rosenkohl
2 EL	Butterschmalz

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Mehl, Hartweizengrieß und eine Prise Salz in einer Rührschüssel mischen.
2. Ei und ca. 100 ml Wasser zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
3. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Inzwischen Zwiebel schälen, würfeln und in 1 EL Öl anbraten. Vorgegarte Maronen und Hühnerbrühe zugeben und kurz köcheln lassen.
5. Maronen, etwas Brühe und 1 EL Butter in einen Mixer geben und zu einem feinen, dicklichen Mus pürieren.
6. Speck fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne anbraten. Majoran zupfen und hacken.
7. Das Maronenpüree mit einem Teil des Specks, dem Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Maronenmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
9. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die frischen Maronen an der Unterseite anritzen.
10. Maronen auf einem Backblech verteilen, etwas Wasser angießen. Im heißen Backofen ca. 15 Minuten rösten.
11. Inzwischen den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Auf mit Mehl bestäubter Arbeitsfläche ausbreiten.
12. Dicke Tupfer Maronenpüree mittig darauf geben, Zwischenräume mit Wasser einstreichen. Teig über die Füllung klappen. Sacht um die Füllung andrücken, sodass evtl. mit eingeschlossene Luft entweicht.
13. Teig mit einem Ravioliausstecher ausstechen, oder einfach mit einem Teigrädchen schneiden.
14. Maronen kurz abkühlen lassen. Aus den Schalen lösen. Maronen grob hacken. Rosenkohl putzen und entblättern, oder vierteln.
15. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Rosenkohlblättchen darin anbraten. Restlichen Speck zugeben, salzen. Maronen zugeben.

16. Für die Ravioli reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Ravioli zugeben und im kochenden Wasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen.
17. Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen.
18. 2–3 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Ravioli zugeben und darin schwenken.
19. Gemüse und Ravioli auf vorgewärmten Teller verteilen und anrichten.

Pro Portion: 835 kcal / 3507 kJ

123 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 28 g Fett